

Headline
Date
MediaTitle
Section
Journalist
Frequency
Circ / Read

Petua ibu lahirkan usahawan mas cotek
11 Dec 2009
Utusan Malaysia
Supplement
KHAIRUNNISA SULAIMAN
Daily
238,082 / 833,287

Language
Page No
Article Size
Color
ADValue
PRValue

Malay
1T03
2256 cm²
Full Color
44,588
133,765



UTUSAN MALAYSIA JUMAAT 11 DISEMBER 2009

MEGA



Usahawan mas cotek

Headline **Petua ibu lahirkan usahawan mas cotek**
Date **11 Dec 2009**
MediaTitle **Utusan Malaysia**
Section **Supplement**
Journalist **KHAIRUNNISA SULAIMAN**
Frequency **Daily**
Circ / Read **238,082 / 833,287**

Language **Malay**
Page No **1TO3**
Article Size **2256 cm²**
Color **Full Color**
ADValue **44,588**
PRValue **133,765**

Petua ibu lahirkan usahawan mas cotek

KHAIRUNNISA SULAIMAN

“SAYA sangat tidak menyangka sambutan yang diterima amat menggalakkan begini,” kata Pengasas Sri Ain, pengusaha minuman mascotek, Masri Ismail.

Beliau memulakan usaha menanam herba mas cotek secara kecil-kecilan selepas mengamalkan petua ibunya yang mengambil herba berkenaan untuk mengurangkan tekanan darah tinggi dan paras gula dalam darah.

Masri yang berminat dengan herba berkenaan mula mencari pelbagai maklumat mengenai khasiat mas cotek daripada Internet serta orang tua-tua.

Berminat dengan khasiat mas cotek, Masri mula menanam herba berkenaan secara meluas di tanah miliknya seluas satu hektar di Kampung Jenjarum, Banting, Selangor.

Bagi meningkatkan produktiviti tanaman mas cotek, Masri sering mendapatkan pandangan dan khidmat nasihat daripada

Pegawai Pertanian Kuala Langat, Mohd. Fairuz Affendy Mohd Isa.

Memulakan tanaman mas cotek pada Jun 2007, Masri juga mendapatkan khidmat nasihat daripada pelbagai agensi kerajaan seperti Jabatan Pertanian dan Universiti Teknologi Malaysia (UTM).

“Seminggu saya mengikuti kursus di UTM mengenai cara menghasilkan dan menggunakan mikroba berguna (EM) dalam racun serangga dan baja.

“Ini sebagai satu cara penanaman bebas kimia yang saya amalkan sejak sekian lama,” katanya semasa ditemui di ladangnya di Banting, Selangor.

Beliau juga banyak menerima khidmat nasihat dan input pertanian dalam bentuk baja dan peralatan daripada Jabatan Pertanian.

Masri menanam 13 jenis mas cotek dan

menggunakan
ramuan pelbagai
jenis bagi
menghasilkan
produk yang

berkualiti.

Beliau menghasilkan produk pertama pada Ogos 2008 dengan pasaran hampir di seluruh negara.

Pada bulan Mei tahun depan, Sri Inai menambahkan lagi dua produk keluarannya iaitu mas cotek halia dan Sri Cotek Cafe bagi penggemar kopi.

Masri juga mendapatkan khidmat nasihat Institut Penyelidikan Perhutanan Malaysia (FRIM) bagi ujian mikroba dan logam berat.

Bagi mendapatkan ekstrak bagi Sri Cotek Cafe, Masri menghantar bahan mentah ke Taman Teknologi Malaysia (TPM).

Masri berkata, proses menghasilkan minuman botanikal mas cotek bermula dengan tuaian daun dan dileraikan.

“Daun berkenaan kemudian ditimbang dan dibasuh menggunakan air suling sebelum ditoskan di atas dulang selama beberapa hari.

“Selepas itu daun akan dimasukkan ke dalam ketuhar pada suhu 40 hingga 45 darjah Celsius (C) selama tiga hari,” katanya.

Apa yang menarik, Masri membina sendiri ketuhar untuk mengeringkan daun dan boleh mengisi sehingga 150 kilogram daun pada satu-satu masa.

Daun yang telah dikeringkan kemudiannya dibawa ke kilang di Sungai Manggis untuk diproses dan dijadikan minuman botanikal dan mas cotek halia.

Kilangnya yang dilengkapi dengan sebuah makmal kecil, bilik pengisar, bilik pengeluaran dan stor boleh menghasilkan sehingga 10,000 uncang sehari atau kira-kira 4,000 kotak sebulan.

“Di kilang ini, kami menjalankan ujian rasa dan kelembapan bagi memastikan kualitinya sentiasa terjamin,” katanya.

Masri menjelaskan, perkara berkenaan

penting kerana pernah daun yang dikeringkan di dalam ketuhar terasa seperti hangus dan terpaksa dibuang.

“Kami di sini memastikan pelanggan akan mendapatkan minuman mas cotek yang benar-benar menepati cita rasa,” katanya.

Beliau menambah, mas cotek Sri Inai telah mendapat Sijil Halal Jabatan Agama Islam Selangor (JAIS).

Pada masa akan datang, Masri bercadang untuk menghasilkan mas cotek dalam bentuk tablet, minuman dan kordial.

“Ujian bagi produk berkenaan sedang dijalankan di TPM dan saya berharap akan dapat mengeluarkannya menjelang tahun depan,” katanya.

Bagi mereka yang berminat untuk mengetahui lebih lanjut mengenai produk mas cotek keluaran Sri Ain boleh layari laman sesawang www.sriain.com.my

Memulakan tanaman mas cotek pada Jun 2007, Masri juga mendapatkan khidmat nasihat daripada pelbagai agensi kerajaan seperti Jabatan Pertanian dan Universiti Teknologi Malaysia (UTM)

Headline
Date
MediaTitle
Section
Journalist
Frequency
Circ / Read

Petua ibu lahirkan usahawan mas cotek
11 Dec 2009
Utusan Malaysia
Supplement
KHAIRUNNISA SULAIMAN
Daily
238,082 / 833,287

Language
Page No
Article Size
Color
ADValue
PRValue

Malay
1TO3
2256 cm²
Full Color
44,588
133,765



Headline
Date
MediaTitle
Section
Journalist
Frequency
Circ / Read

Petua ibu lahirkan usahawan mas cotek
11 Dec 2009
Utusan Malaysia
Supplement
KHAIRUNNISA SULAIMAN
Daily
238,082 / 833,287

Language
Page No
Article Size
Color
ADValue
PRValue

Malay
1TO3
2256 cm²
Full Color
44,588
133,765



DAUN mas cotek yang telah siap dikeringkan, dibungkus sebelum dihantar ke kilang untuk diproses dan dibungkus dalam bentuk uncang bagi memudahkan pengguna.

KILANG yang terletak di Banting, Selangor menghasilkan sehingga 10,000 uncang sehari atau kira-kira 4,000 kotak sebulan.



TIGA produk Sri Ain iaitu minuman mas cotek, mas cotek halia dan Sri Cotek Cafe.

Fakta mengenai mas cotek

Apa itu mas cotek

Mas Cotek atau nama botaninya *Ficus deltoidea*, adalah sejenis tumbuhan yang meliar.

Nama tumbuhan ini juga berbeza bagi sesetengah daerah, negeri ataupun negara lain. Contohnya di Sabah dan Sarawak ia dikenali dengan nama sempit-sempit, tabat barito bagi masyarakat Indonesia dan Kangkaliban bagi orang-orang Afrika.

Melalui pendapat dan pandangan masyarakat dikatakan mas cotek terdiri daripada pokok jantan dan betina yang boleh dikenali melalui bentuk daun dan bijinya.

Manakala, dari segi saintifiknya mas cotek terbahagi kepada beratus-ratus spesies.

Khasiat dan kegunaannya

Daunnya berwarna keemasan dan di belakang daunnya terdapat tahi lalat hitam di setiap pertemuan urat yang dikatakan mampu memberikan pelbagai khasiat kepada manusia.

Ia juga mengandungi bahan flavonoid dan triterpenoid yang bertindak sebagai anti-oksidan dan anti-inflamatori (anti-radangan).

Di samping itu, dipercayai rebusan daun mas cotek juga mampu memecah lemak serta membuang kolesterol berlebihan dalam saluran darah dan menghindari pengamal dari sakit kepala, migrain dan angin ahmar.

Air rebusan daun, batang, akar dan buah mas cotek digunakan secara tradisional bagi melegakan sakit pinggang, mengurangkan keletihan dan yang paling utama ialah ia mampu meningkatkan hubungan pasangan suami isteri.

Ia juga dipercayai dapat bertindak balas terhadap rangsangan hormon lelaki untuk meningkatkan daya ketahanan.

Daun mas cotek boleh dipetik dan dikunyah semasa segar.

Digunakan secara tradisional bagi membantu merawat penyakit seperti:

- Mengeluarkan toksin dalam badan
- Melancarkan perjalanan darah
- Sakit urat saraf dan sendi-sendi
- Mengurangkan kandungan gula dalam darah
- Membantu mengurangkan tekanan darah tinggi
- Membuang kolesterol dan lemak
- Melegakan kesakitan akibat buasir
- Migrain
- Pemulih tenaga batin
- Senggugut
- Mengecutkan saluran peranakan dan merapatkan pintu rahim
- Melambatkan proses menopause